

Abschlussprüfung 11
zur Erlangung der
Erweiterten Berufsbildungsreife

Deutsch

Projekt: Festessen

Schulzentrum Blumenthal

Werkschule 2012

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Allgemeine Arbeitshinweise

Für die Bearbeitung der Aufgaben stehen Ihnen 90 Minuten zur Verfügung. (Bei einer Lese-Rechtschreibschwäche erhalten Sie eine zusätzliche Einlesezeit von 10 Minuten.)

Lesen Sie den Text und auch die Aufgabenstellungen genau durch. Teilen Sie die Bearbeitungszeit sinnvoll ein, damit Sie nicht in Zeitnot geraten. Die Aufgaben sind unterschiedlich gewichtet. Achten Sie also darauf, eine möglichst hohe Punktzahl zu erreichen.

Sie dürfen ein Wörterbuch geltender deutscher Rechtschreibung benutzen, hilfreich ist auch ein Textmarker.

Benutzen Sie keine eigenen Schreibblätter! Sie erhalten Schreibblätter von Ihrem Lehrer / Ihrer Lehrerin. Beschriften Sie alle mit Ihrem Namen und nummerieren Sie fortlaufend. Am Schluss müssen Sie alle verwendeten Blätter abgeben.

Achten Sie auf die Lesbarkeit Ihrer Antworten und denken Sie an Absätze und Ränder. Mit einer guten Form können Sie 3 Punkte erreichen.

Schreiben Sie die Antworten bitte auf die ausgegebenen Vordrucke. Wenn Sie zusätzliches Papier benötigen, geben Sie genau an, welche Aufgabe Sie dort bearbeiten.

Viel Erfolg!

Aufgabe 1

Lesen Sie den Text.

Wählen Sie aus den folgenden sechs Überschriften die fünf zum Artikel passenden aus und ordnen Sie diese den richtigen Absätzen zu. Schreiben Sie die Überschriften in die vorgegebenen Rahmen.

- A: Catering an Bord
- B: Veranstaltungsgastronomie
- C: Messecatering / Kongresscatering
- D: Unsere Kühlcontainer
- E: Backstage-, Konzert- & Filmcatering
- F: Catering für jeden Anlass

Ein Catering-Unternehmen stellt sich vor

Ob ein romantisches Essen bei Kerzenschein, ein Event mit 100 Gästen oder eine Großveranstaltung mit 2.000 Personen: Wir stehen Ihnen mit unseren Möglichkeiten gern zur Verfügung. Ob bei Ihnen zu Hause, in der Firma, ob auf einem Schiff oder an einem ganz speziellen Ort: Unser Cateringangebot lässt keine Wünsche offen.

Wir wählen gemeinsam mit Ihnen die Speisen- und Getränke passend zu Ihrer Veranstaltung und nehmen Ihre speziellen Wünsche gerne entgegen. Ob Themenbuffet, festliches Essen oder Fingerfood: Wir passen uns Ihren Gegebenheiten an und liefern auch an die ungewöhnlichsten Orte.

Alle Speisen werden besonders sorgfältig zubereitet und transportiert, sie erreichen durch unsere Kühlfahrzeuge stets frisch Ihr Ziel. Je nach Wahl des Ortes können auch unsere mobilen Küchen zum Einsatz kommen, die es uns erlauben, besonders flexibel auf Ihre Wünsche und Zeitplanungen einzugehen.

Unser Unternehmen hat sich im Bereich Schiffscatering spezialisiert.

Wir sind auf die besonderen Gegebenheiten auf Schiffen eingestellt. Wenig Platz, kleine Schiffsküchen, Windstärke und Schräglage sind für uns kein Problem. Unser Personal ist seetauglich und verwöhnt Sie gern auf See.

Auch an Bord müssen Sie auf nichts verzichten. Wir servieren Ihnen Fassbier genauso wie gut temperierten Wein, ein Menü mit frischem Fisch oder ein ungewöhnliches Grünkohlessen, Matjesbrötchen oder Erbsensuppe, es bleiben keine Wünsche offen.

Unser besonderes Interesse liegt neben dem Schiffscatering in der Kultur.

Bei Konzerten ist der Backstage-Bereich immer ein Heiligtum. Leider sind bei Künstlern die Zeitangaben gerade durch längere Probenzeiten, technische Probleme oder Zugaben oft sehr ungewiss. Wir stellen uns darauf ein und sorgen dafür, dass die Speisen stets frisch und warm bleiben, die Getränke gut temperiert sind und die Wünsche der Künstler besondere Beachtung finden. Unser Personal ist stets diskret und verfügt über Englischkenntnisse.

Gerne begleiten wir Sie auch auf Ihrer Tournee durch Deutschland und Europa. Unsere mobilen Küchenfahrzeuge verfügen über eine eigene Stromversorgung und sind somit fast überall einsetzbar. Für die Tourneebegleitung bieten wir Ihnen besondere Angebote je nach Wünschen und Dauer der Tournee.

Im Filmstudio oder bei Dreharbeiten am Strand, in der Innenstadt oder an anderen außergewöhnlichen Orten versorgen wir Ihr Team und die Schauspieler gerne mit kalten oder warmen Buffets, Menüs und Getränken, wir freuen uns auch auf Ihre exotischen Extrawünsche.

Catering für Messen und Ausstellungen ist ein ganz spezieller Bereich, den wir Ihnen anbieten. Wir haben reiche Erfahrung von zahlreichen Messen, Kongressen und Konferenzen, die in ganz Deutschland stattfanden.

Speziell dafür produzieren wir seit mehr als 15 Jahren kleine und große Köstlichkeiten, setzen alle Speisen ins rechte Licht und sorgen mit schönen Dekorationen für ein angenehmes Erlebnis beim Kunden.

Besonders gern begleiten wir mit unserem Catering große Show-Veranstaltungen in Konzerthallen oder Open-Air. Dabei wählen wir Speisen und Getränke

Inhalt / Textverständnis

___ / 5 P

nach dem Profil der Veranstaltung und dem Geschmack des Publikums aus. Erfragen Sie unsere Möglichkeiten.

Quelle: <http://www.support-catering.de> (Stand November 2011), für Prüfungszwecke bearbeitet

Aufgabe 2

Kreuzen Sie bitte an, ob die folgenden Aussagen dem Text entsprechen (richtig) oder dem Text nicht entsprechen (falsch).

Aussage	richtig	falsch
Das Angebot des Catering-Unternehmens ist sehr flexibel.		
Das Catering-Unternehmen arbeitet nur im Bereich des Schiffscaterings.		
Das Personal ist mehrsprachig.		
Das Catering-Unternehmen setzt bei Bedarf Kühlfahrzeuge und mobile Küchenfahrzeuge ein.		
Das Catering-Unternehmen hat seit mehr als 15 Jahren Erfahrung im Messecatering.		

Inhalt / Textverständnis

/ 5 P

Aufgabe 3

Beantworten Sie folgende Fragen zum abgedruckten Text in ganzen Sätzen und mit eigenen Worten.

a) Wie erreichen die Speisen den Veranstaltungsort?	

b) Mit welchen Speisen wirbt das Unternehmen für das Schiffscatering?	

c) Wieso muss das Catering-Unternehmen bei Konzerten flexibel sein können?	

d) Warum sind die mobilen Küchenfahrzeuge fast überall einsetzbar?	

e) Wie lange gibt es schon das Kongresscatering?	

Inhalt / Textverständnis

___ / 5 P

Sprachliche Darstellung

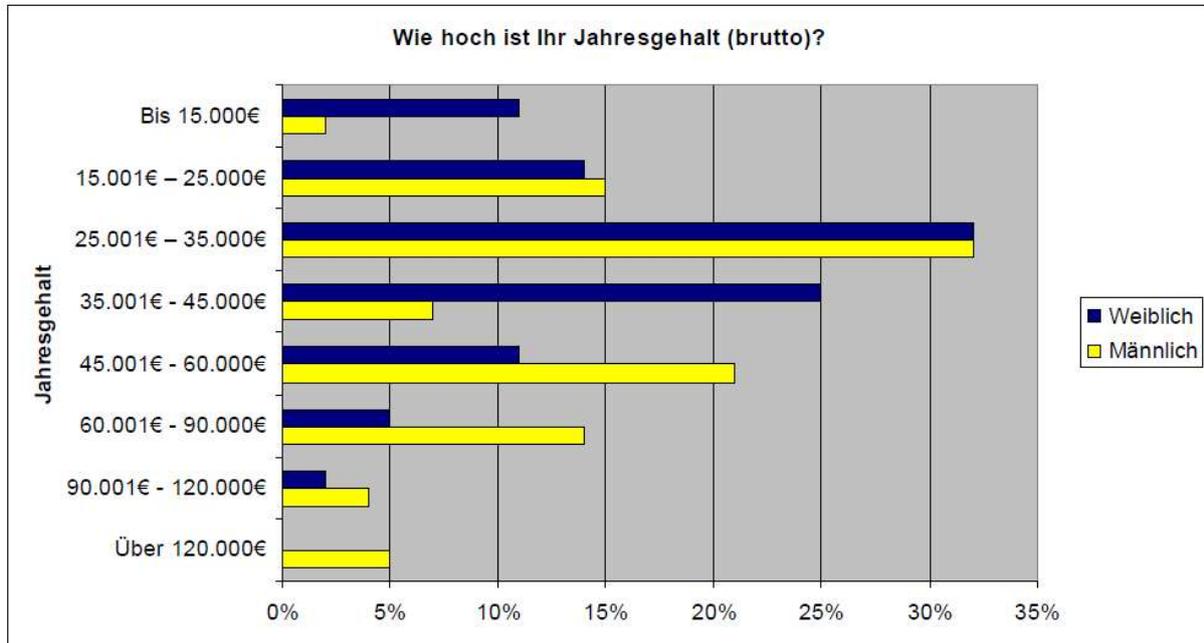
___ / 2 P

Rechtschreibung / Zeichensetzung

___ / 3 P

Aufgabe 5

a) Eine Untersuchung der Jahresgehälter von Event-Managerinnen und -Managern im Jahr 2008 ergab folgendes Bild. Schauen Sie sich zunächst aufmerksam das Diagramm an:



Quelle: <http://www.iubh.de/files/de/downloads/downloads/Sonstige%20de/GehaltsstudieEventmanager.pdf> (Stand Januar 2012)

b) Lesen Sie die Tabelle und kreuzen Sie an, welche Aussagen zu dem oben stehenden Diagramm richtig sind und welche nicht:

Aussage	richtig	falsch
Männer verdienen im Event-Management mehr als Frauen.		
Es gibt genauso viel Männer wie Frauen, die zwischen 25.000€ und 35.000€ jährlich verdienen.		
Mehr als 50% aller Frauen verdienen mehr als 35.000€/ jährlich.		
Mehr als 50% aller Männer verdienen mehr als 35.000€/ jährlich.		
Wer über 120.000€ jährlich verdient, ist männlich.		

Inhalt / Textverständnis

___ / 5 P

